SPIS TREŚCI

PL

INSTALOWANIE STRONA 20

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE STRONA 21

PRZED UŻYCIEM PIEKARNIKA STRONA 22

PORADY ODNOŚNIE OCHRONY ŚRODOWISKA STRONA 22

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I WSKAZÓWKI OGÓLNE STRONA 22

AKCESORIA PIEKARNIKA STRONA 23

FUNKCJE PIEKARNIKA STRONA 24

CZYSZCZENIE PIEKARNIKA I JEGO AKSESORIÓW STRONA 25

INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK STRONA 26

SERWIS TECHNICZNY STRONA 26

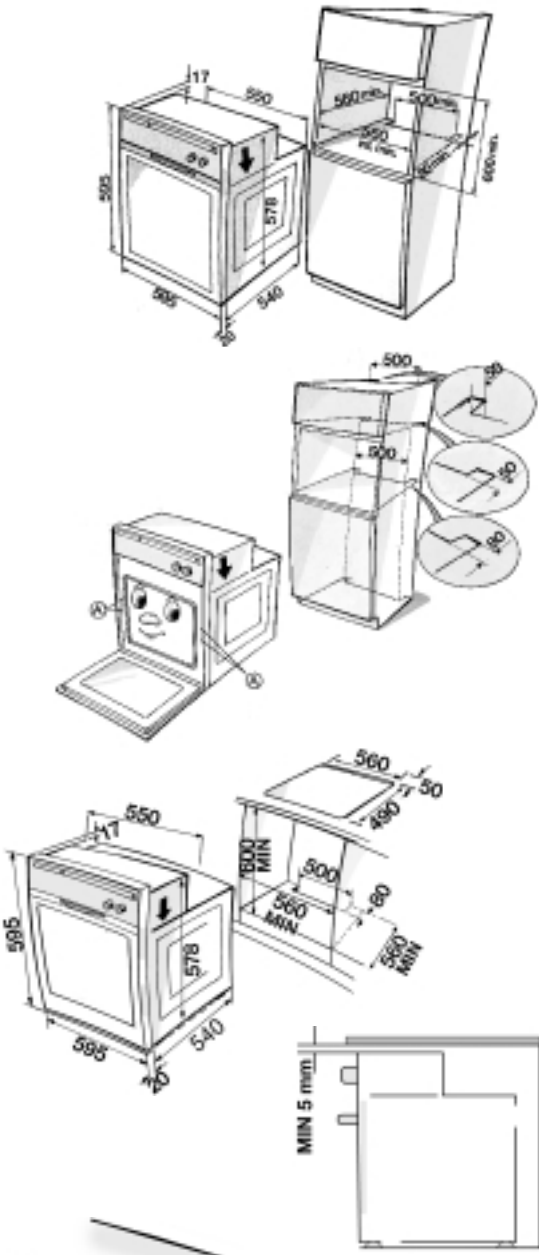
DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE STRONA 26

INSTALOWANIE

Informacja techniczna dla instalatora

- Aby uchronić piekarnik przed uszkodzeniem, po jego rozpakowaniu, a przed wykonaniem podłączeń, należy go postawić na podstawie z polistyrenu.
- Nie należy próbować podnosić piekarnika za uchwyt. Podnosić go za boki, tak jak pokazano na rysunku (patrz strzałka).
- Sprawdzić czy urządzenie nie zostało uszkodzone podczas transportu.
- Wymiary piekarnika oraz wymiary meblościanki kuchennej są pokazane na rysunku obok.
- Meblościanka kuchenna, stykająca się z piekarnikiem, musi być odporna na ciepło (min. 80° C).
- Jeśli laminat lub beton nie są dostatecznie odporne na wysoką temperaturę to mogą wystąpić wypaczenia, wybrzuszenia lub odpadanie kawałków.
- Zainstalować piekarnik w obudowie, podnosząc go za boki, uważając na to aby nie zaplątać przewodów elektrycznego kabla zasilającego.
- Aby zapewnić właściwą wentylację, należy posłużyć się wytycznymi podanymi na rysunku (500 min x 80 mm i 500 min x 50 mm wewnątrz szafki).
- Zamocować piekarnik do meblościanki za pomocą śrub (**A**) tak, jak to pokazano na rys.
- Piekarnik jest także przystosowany do zabudowy pod płytą kuchenną.

UWAGA: Aby zapewnić właściwą wentylacje, zaleca się pozostawienie otworu o wymiarach co najmniej 500 x 80 mm lub o podobnej powierzchni, w dolnej części obudowy.



Pomiędzy górnym brzegiem piekarnika, a dolnym brzegiem płyty kuchennej, należy pozostawić odstęp równy 5 mm; odstęp ten nie może być zamknięty przez paski ani poprzeczki obudowy.
Podczas instalowania piekarnika należy zadbać o to, aby jego boczne ścianki nie stykały się z czołowymi krawędziami obudowy lub sąsiednimi szufladami bądź drzwiami (patrz rys.).

Bez stykania się

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- **Ważne: Nie należy podłączać zasilania, zanim nie zakończymy montażu piekarnika i płyty kuchennej.**
- **Urządzenie winno być zainstalowane i podłączone do instalacji elektrycznej przez wykwalifikowanego technika, według instrukcji producenta i zgodnie z lokalnymi przepisami.**
- **Instalator jest odpowiedzialny za właściwe podłączenie elektryczne urządzenia oraz za przestrzeganie odnośnych przepisów bezpieczeństwa.**
- **Urządzenie musi być podłączone do sieci elektrycznej, poprzez wyłącznik wielobiegunowy posiadający odstęp styków (w stanie otwartym) co najmniej 3 mm.**
- **Uziemienie urządzenia jest wymagane przepisami prawa.**
- **Nie używać rozdzielaczy ani przedłużaczy.**
- **Po wykonaniu instalacji piekarnika należy zakryć dostęp do elementów instalacji elektrycznej.**
- **Upewnić się czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest takie samo, jak instalacji elektrycznej Twojego mieszkania. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi otworu piekarnika (widoczna po otwarciu drzwi piekarnika).**

PRZED UŻYCIEM PIEKARNIKA

- Aby jak najlepiej wykorzystać nowy piekarnik, należy przeczytać uważnie instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość.
- Usunąć zabezpieczenia z kartonu oraz ochronną folię plastykową.
- Wyjąć akcesoria z piekarnika i podgrzać go do 200° C na czas jednej godziny, tak aby usunąć przykre zapachy od smarów ochronnych i materiałów izolacyjnych. Podczas wykonywania tej czynności należy pozostawić drzwiczki otwarte.

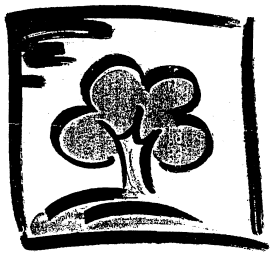
PORADY ODNOŚNIE OCHRONY ŚRODOWISKA

1. Opakowanie

- Materiał z opakowania nadaje się w 100% na surowce wtórne i jest oznakowany symbolem surowców wtórnych (♺).

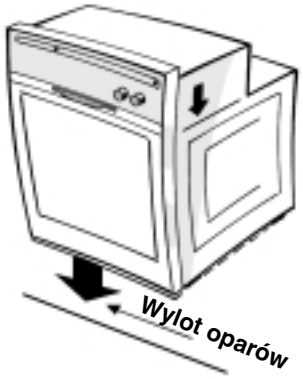
2. Urządzenia

- Urządzenia zostały wykonane z materiałów nadających się na surowce wtórne. Urządzenie należy złomować zgodnie z lokalnymi przepisami uzdatniania odpadów. Odciąć przewody zasilające tak aby nie można było ponownie podłączyć urządzenia.



ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I WSKAZÓWKI OGÓLNE

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacji należy odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
- Podczas pracy piekarnika należy zadbać o to, aby nie zbliżały się do niego dzieci.
- Piekarnik musi być naprawiany bądź regulowany wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.
- Należy zatroszczyć się o to, aby przewody elektryczne innych urządzeń, znajdujących się blisko piekarnika, nie stykały się z jej gorącymi częściami i nie zaplątały się w drzwi piekarnika.
- Aby wyjąć tacki do pieczenia lub inne akcesoria, gdy piekarnik jest gorący, należy użyć rękawic.
- **Nie należy przykrywać dna piekarnika folia aluminiową.**
- Nie należy przechowywać w piekarniku materiałów palnych - stwarzają ryzyko pożaru gdy piekarnik zostanie niechcący włączony.
- Nie należy przechowywać w piekarniku materiałów palnych - stwarzają ryzyko pożaru gdy piekarnik zostanie niechcący włączony. Para i inne opary muszą być usuwane z komory piekarnika. Uznaliśmy, że najlepszym rozwiązaniem, ze względów bezpieczeństwa i estetyki, będzie pozostawienie otworu w dolnej części drzwi.



Wskutek tego, może być widoczna okazjonalnie para wychodząca z tego miejsca (patrz rys.). Jest to zjawisko normalne; denna krawędź może być oczyszczona po zdjęciu drzwi, tak jak to opisano "Czyszczenie piekarnika i jego aksesoriów".

- Nie należy kłaść znacznych ciężarów na otwartych drzwiach, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia komory i zawiasów. Maks. ciężar: 7 kg.
- Nie należy nigdy stawać ani siadać na otwartych drzwiczkach piekarnika. Nie należy nigdy zawieszać żadnych ciężarów na uchwycie drzwiczek piekarnika.

AKCESORIA PIEKARNIKA

- **Dostarczone akcesoria zależą od modelu (patrz osobna Karta Urządzenia).**

Taca do ociekania (1)

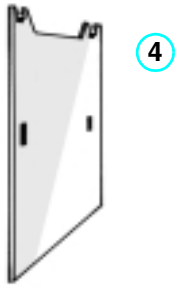
Taca do ociekania jest przeznaczona do zbierania tłuszczu i kawałków żywności, po umieszczeniu jej pod rusztem; może być także użyta jako blacha do pieczenia mięsa, drobiu i ryb, z jarzynami lub bez. Jeśli jest używana jako taca do ociekania, umieszczona pod rusztem, należy wlać do niej trochę wody aby zapobiec rozpryskiwaniu się tłuszczu i powstawaniu dymu.

Taca do pieczenia (2)

Służy do pieczenia herbatników, bez i pizzy.

Ruszt (3)

Ruszt może być używany do pieczenia żywności, jak również jako podparcie dla tac do pieczenia, foremek do ciasta oraz innych naczyń kuchennych. Można go umieścić na dowolnych prowadnicach piekarnika.

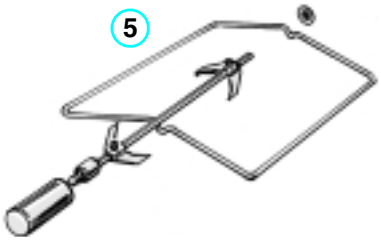


Panele katalityczne (4)

Panele są pokryte warstwą mikroporów, która pochłania rozpryskujący się tłuszcz.
Po pieczeniu szczególnie tłustych potraw, zaleca się wykonanie automatycznego czyszczenia paneli.

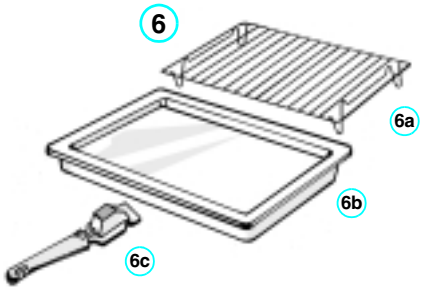
1. Aby wyczyścić piekarnik, należy go rozgrzać do 200° C gdy jest pusty i pozostawić go załączonego na okres około jednej godziny.
2. Po zakończeniu tego cyklu i wystygnięciu piekarnika; w razie konieczności, resztki żywności należy usunąć za pomocą wilgotnej gąbki.

   Nie należy stosowac detergentów ani środków czyszczących - grozi to uszkodzeniem pokrycia z emalii katalitycznej.



Rożen (5)

Rożen należy używać zgodnie z odpowiednim rozdziałem zawartym Karcie Opisowej Urządzenia, dostarczonej osobno.



Kompletny zestaw do smażenia (6)

Zestaw składa się z siatki (6a), tacy do ociekania (6b) i jednego lub dwóch uchwytów (6c).
Zestaw ten winien być postawiony na siatce piekarnika (3) i należy go używać z funkcją Grill.

FUNKCJE PIEKARNIKA

Dostepne funkcje piekarnika sa zalezne od modelu (patrz Arkusz Opisowy Urządzenia, dostarczany osobno).

FUNKCJA STATYCZNA
Funkcja ta jest stosowana do pieczenia na tym samym poziomie prowadnic piekarnika.
Funkcja umożliwia regulacje temperatury; temperatura może być nastawiona w zakresie od **50° C** do **250° C**.
Ustawienie standardowe wynosi **200° C**.

- Ogrzać piekarnik do uzyskania żądanej temperatury, a następnie włożyć potrawę wówczas, gdy wszystkie wskaźniki na podziałce ° **C** zaświecą się.
- Podczas stosowania tej funkcji zaleca się umieszczanie potrawy w połowie wysokości piekarnika.

FUNKCJA GRILL
Funkcja ta nadaje się idealnie do opiekania małych kawałków mięsa (steki, kiełbaski) oraz do przygotowania grzanek.
Funkcja umożliwia ustawienie pięciu nastaw, **1**, **2**, **3**, **4**, **5**, każde z nich odpowiada zwiększonemu poziomowi grzania jakie zapewnia element grzejny, umieszczony w górnej części piekarnika.
Ustawienie standardowe wynosi **3**.

- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zamknięte.
- Podgrzewać piekarnik przez okres 3-5 minut.
- Podczas opiekania mięsa, należy wlać do tacy do opiekania trochę wody, aby zapobiec rozpryskiwaniu się tłuszczu i powstawaniu dymu.
- Odwrócić porcje na drugą stronę, po upływie połowy czasu opiekania.

Przy tej funkcji zostanie uruchomiony rożen (w modelach gdzie jest zainstalowany).

FUNKCJA "MLTF" (Utrzymanie ciepła)
Funkcja umożliwia utrzymanie wewnątrz piekarnika dwóch poziomów temperatury (**35° C** lub **60° C**).

- Ustawienie temperatury na **35° C** jest szczególnie przydatne do rośnięcia ciasta na chleb lub pizze.
- Ustawienie standardowe wynosi **35° C**. Podczas stosowania tej funkcji, zaleca się korzystanie z pierwszego poziomu piekarnika.
- Nastawienie temperatury na **60° C** służy do podtrzymania ciepła potraw już gotowych.

FUNKCJA WENTYLATORA
Funkcja ta jest szczególnie przydatna do równoczesnego pieczenia różnych potraw na więcej niż jednym poziomie piekarnika (na przykład: ryba, jarzyny, makaron (zapiekany)).
Funkcja ta umożliwia regulacje temperatury; temperatura może być ustawiona w zakresie od **50° C** do **250° C**.
Ustawienie standardowe wynosi **160° C**.

- W miare możliwości, należy wybrać potrawy wymagające tej samej temperatury pieczenia.
- Nie ma potrzeby podgrzewania piekarnika.
- Jeśli potrawy umieszczone w piekarniku mają różne czasy pieczenia, należy wyjąć potrawy już upieczone, a pozostawić te które są jeszcze nie gotowe, do czasu ich upieczenia.

FUNKCJA PIECZENIA CIAST (Statyczna + Wentylator)
Funkcja ta jest szczególnie przydatna podczas pieczenia na dwóch poziomach oraz do pieczenia ciast. Funkcja umożliwia regulacje temperatury; temperatura może być ustawiona w zakresie od **50° C** do **250° C**.
Ustawienie standardowe wynosi **175° C**.

- Nie ma potrzeby podgrzewania piekarnika.
- Podczas pieczenia należy zamienić pozycje potraw w piekarniku.
- Jeśli potrawy umieszczone w piekarniku mają różne czasy pieczenia, należy wyjąć potrawy już upieczone, a pozostawić te które są jeszcze nie gotowe, do czasu ich upieczenia.

FUNKCJA TURBOGRILL (Grill + Wentylator)
Funkcja ta nadaje się idealnie do pieczenia dużych kawałków mięsa (tj. pieczeń wołowa, pieczenie).Funkcja umożliwia ustawienie pięciu nastaw, **1**, **2**, **3**, **4**, **5**; każda z nich odpowiada zwiększonemu poziomowi grzania, jakie zapewnia element grzejny, umieszczony w górnej części piekarnika. Ustawienie standardowe wynosi **3**.

- **Podczas pieczenia, drzwi piekarnika winny być zamknięte.**
- Położyć mięso na ruszcie i wsunąć tace do opiekania na pierwszy poziom piekarnika. Należy wlać do tacy do opiekania trochę wody, aby zapobiec rozpryskiwaniu się tłuszczu i powstawaniu dymu.
- Odwrócić mięso na drugą stronę po upływie połowy czasu pieczenia.

FUNKCJA TURBOWENTYLATOR
Funkcja ta jest szczególnie przydatna podczas pieczenia na dwóch poziomach; temperatura może być ustawiona w zakresie od **50° C** do **250° C**.
Ustawienie standardowe wynosi **160° C**.
Funkcja nadaje się idealnie do:

- dużych kawałków ciast owocowych,
- potraw zapiekanych,
- nadziewanych jarzyn,
- drobiu (ważącego ponad 3 kg).

Nie ma potrzeby podgrzewania piekarnika.

FUNKCJA PROGRAM
Funkcja ta nadaje się do pieczenia pizzy, chleba i placków. Funkcja zapewnia **3** programy pieczenia (**P1, P2, P3**) z nastawionymi wstępnie temperaturami, które mogą być regulowane przez użytkownika. Poniżej podano maksymalne wartości temperatur, które może ustawić użytkownik: **240° C** dla **P1**, **200° C** dla **P2** i **190° C** dla **P3**, aby uzyskać jednorodne rezultaty pieczenia.
Każdy program odpowiada przepisowi na potrawę, jaką chcesz przygotować.
Program **P1** umożliwia szybkie podgrzanie z temperaturą początkową **300° C** i temperaturą gotowania wynoszącą **240° C**.
Aby zwiększyć oszczędności energii elektrycznej i zapobiec jej marnotrawstwu, funkcja podgrzewania jest wyłączona gdy piekarnik jest już gorący i temperatura gotowania ustawia się automatycznie (**240° C**).
Temperatura początkowa dla programów **P2** i **P3** wynosi zawsze **220° C**.

- Ustawienie standardowe tej funkcji to **P1**.

FUNKCJA PODGRZEWANIA (BOOSTER)
Funkcja ta umożliwia szybkie podgrzanie piekarnika. Funkcja umożliwia regulacje temperatury; temperatura może być ustawiona w zakresie od **50° C** do **250° C**. Ustawienie standardowe wynosi **200° C**.
W miare wzrostu temperatury, zapalają się kolejno wskaźniki-----°C . Po uzyskaniu wybranej temperatury, zostaje uruchomiony sygnał akustyczny i następuje automatyczne przełączenie piekarnika na funkcje statyczna. Funkcja ta jest idealna gdy pieczemy mięso, ryby i drób.

CZYSZCZENIE PIEKARNIKA I JEGO AKSESORIÓW

- Po zakończeniu pieczenia; należy odczekać aż piekarnik się wystudzi, a następnie wyczyścić go tak, aby zapobiec gromadzeniu się pozostałości z upieczonego jedzenia.
- Jeśli resztki potrawy pozostaną zapieczone na ściankach, należy użyć specjalnego środka do czyszczenia piekarnika i postępować według instrukcji producenta, podanych na opakowaniu.
- Zewnętrzne część piekarnika należy czyścić gąbką i ciepłą wodą.
- **Nie należy stosować środków ściernych ani myjek drucianych.**
- Do czyszczenia okna w drzwiach piekarnika, należy stosować ciekły detergent.
- Akcesoria piekarnika należy myć w zmywarce lub w zlewie, z dodatkiem środka do czyszczenia piekarników.
- Podczas przedłużonego używania piekarnika oraz podczas pieczenia na różnych poziomach (zwłaszcza potraw o dużej zawartości wody, takich jak pizza, nadziewane jarzyny, itp.), może wystąpić kondensacja na drzwiach oraz na wewnętrznej stronie uszczelnienia drzwi: gdy piekarnik jest ostudzony, zaleca się usunąć skondensowana wodę za pomocą ściereczki lub gąbki.

Zdejmowanie drzwi piekarnika (do czyszczenia)

1. Otworzyć drzwi piekarnika.
2. Nacisnąć w przód zaczepy zawiasów (**A**).
3. Podnieść zaczepy aż zaskoczą i zdjąć drzwi.
4. **Ważne: Podczas czyszczenia drzwi należy uważać, aby nie odłączyć zaczepów zawiasów drzwi.**
5. Założyć drzwi, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

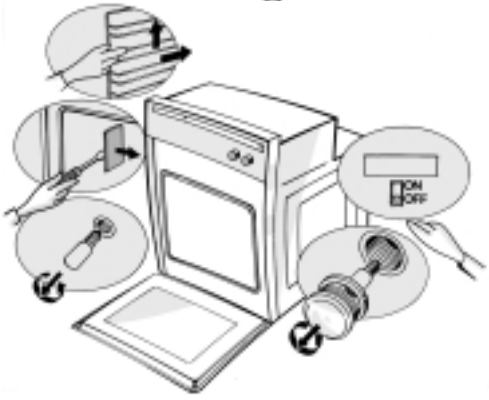
Aby wyczyścić sklepienie piekarnika należy zdjąć element grzewczy grilla (jeśli jest założony) i obniżyć go na tyle, na ile jest to możliwe.

- Nie należy czyścić piekarnika dopóki nie wystygnie.

1. Aby wyczyścić sklepienie piekarnika należy zdjąć element grzewczy grilla (jeśli jest założony) i obniżyć go na tyle, na ile jest to możliwe.
2. Wyczyścić sklepienie piekarnika i zamocować element grzewczy grilla na swoim miejscu.

Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Odkręcić klosz lampy.
3. Wymienić żarówkę (patrz **UWAGA**).
4. Założyć ponownie klosz lampy.
5. Podłączyć zasilanie elektryczne.



Wymiana żarówki bocznej (zależnie od modelu)

1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Zdjąć boczną siatkę z lewej strony.
3. Podważyć klosz za pomocą śrubokręta i zdjąć go.
4. Wymienić żarówkę (patrz **UWAGA**).
5. Ustawić klosz lampy na miejscu i docisnąć do ścianki piekarnika, aż zaskoczy.
6. Założyć boczną siatkę.
7. Podłączyć zasilanie elektryczne.

UWAGA: Stosować wyłącznie żarówki 25 W 230 V, typ E-14, T300° C, dostępne w Serwisie.

INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

Piekarnik nie działa

- Załączyć ponownie piekarnik, aby upewnić się czy niedomaganie ustąpiło.
- Sprawdzić czy jest napięcie w sieci.
- Sprawdzić czy przełącznik piekarnika nie jest ustawiony w położeniu **"0"**.
- Jeśli na wyświetlaczu elektronicznym widnieje napis **"STOP",** nacisnąć przycisk **2**, aby zresetować piekarnik, a następnie ustawić zegar (patrz karta opisowa programatora dostarczona osobno).
- Jeśli na wyświetlaczu elektronicznym widnieje napis **"Fxx"**, należy skontaktować się z Serwisem, podając wyświetlony kod błędu.

SERWIS TECHNICZNY

Zanim zwrócicie się Państwo do Serwisu:

1. Należy sprawdzić czy nie ma możliwości wyeliminowania usterek samemu (patrz "Instrukcja wyszukiwania usterek").
2. Ponownie wyłączyć i załączyć urządzenie, aby sprawdzić czy niedomaganie nie ustąpiło.

Jeśli rezultat jest negatywny, należy skontaktować się z najbliższym Serwisem.

Proszę podać:

- Rodzaj usterki,
- Dokładny typ i model urządzenia,
- Numer serwisowy (numer ten znajduje się na tabliczce znamionowej, po słowie SERVICE), umieszczonej po prawej stronie wnęki piekarnika (widoczny gdy drzwi piekarnika są otwarte). Numer serwisowy jest jakże podany w karcie gwarancyjnej,
- Dokładny adres i numer telefonu.

SERVICE 00 0000 00000

DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE

- Urządzenia niniejsze są przeznaczone do styczności z artykułami spożywczymi i są skonstruowane zgodnie z Dyrektywą 89/109/EEC.
- Urządzenia są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, jako urządzenia do pieczenia. Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są niewłaściwe i w następstwie tego niebezpieczne.
- Urządzenia niniejsze zostały zaprojektowane, wytworzone i przeznaczone do sprzedaży zgodnie z:
  - wymogami bezpieczeństwa Dyrektywy "Niskie napięcie" 73/23/EEC;
  - wymogami zabezpieczeń wynikających z Wytycznych "EMC" 89/336/CEE;
  - wymagań Dyrektywy 93/68/EEC.